



中學生樂在滋味



《成為咖啡生活家：戀上咖啡的第一本書》

編著：西東社編集部

索書號：641.337 CHE

介紹咖啡風味的決定性因素：生豆、烘豆、磨豆、沖煮各以獨立單元說明，揭開美味層層疊加之謎！自行調配，享受咖啡的風味變化：從加入牛奶、雞尾酒、拉花，到「進階版咖啡品味方式」，挑戰在家研發綜合咖啡。



《日本茶教科書：從懷古的日本茶中挖掘新氣象！》

作者：工イ出版社編集部

索書號：641.337 EIP

向達人學習！日本茶的起源、分類，以及製茶程序，將日本茶的基本要領一網打盡！必學沖泡方式與茶圖鑑，收錄14款知名茶品履歷表，以及持續進化的茶具介紹！

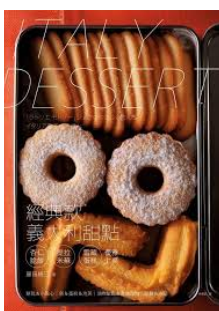


《麵包圖解入門百科》

作者：藤田千秋

索書號：641.815 FUJ

書中收錄吐司與各種經典款簡單麵包，以及用簡單麵包麵糰變化出的調理麵包、甜麵包，同時介紹天然酵母麵包、免揉麵包。除了精心設計的食譜外，更附上操作時間表及訣竅小提示，讓初學者也能安心製作，體驗做麵包的樂趣。



《經典款義大利甜點 Italy Dessert》

作者：藤田統三

索書號：641.86 FUJ

30道歷久彌新的經典款義大利甜點，每種都用地圖指出發祥地，並以短文點出主要特色，為新手開啟義大利甜點之門。



《在家做甜點：12個月的甜點課》

作者：李恩娥

索書號：641.86 LEE

韓國烘焙學校主廚的四季甜點：春天，將親手製作的餅乾、蛋糕獻給美好的戀愛；夏天，用杯裝甜點、冰淇淋緩解溽暑；秋天，飽滿的果實與塔&派翩翩共舞；冬天，則以馬卡龍、巧克力迎接聖誕及新年。簡單的材料、詳實的步驟、無論對剛學會製作甜點的新手，或在尋找特別食譜的人而言，都是珍貴的禮物。